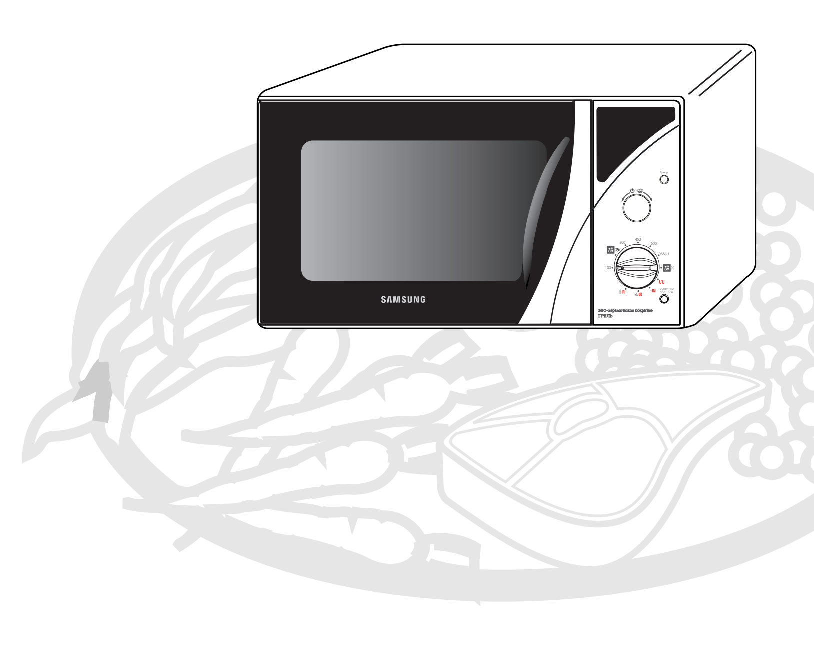


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

GE102YR / GE102YTR

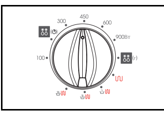


Code No.: DE68-03382C

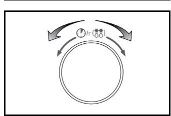
RU

Краткое руководство по эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

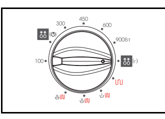


1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности вращением ручки **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

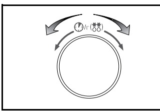


2. Выберите время приготовления пищи поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (⏱/г(⁂)) **.**
   Результат: Примерно через две секунды начинается приготовление пищи.

Если вы хотите быстро разморозить какие-либо продуктыd

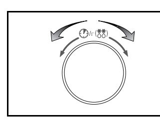


1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **Автоматического размораживания** (⁂ (г)).



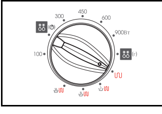
2. Выберите нужный вес поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (⏱/г(⁂)).
   Результат: Примерно через две секунды начинается размораживание пищи.

Если вы хотите добавить 30 секунд к времени приготовления

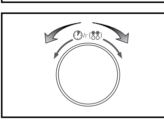


Откорректируйте остающееся время приготовления пищи поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (⏱/г(⁂)).
Во время приготовления поворачивайте ручку вправо или влево для увеличения или уменьшения времени приготовления.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля

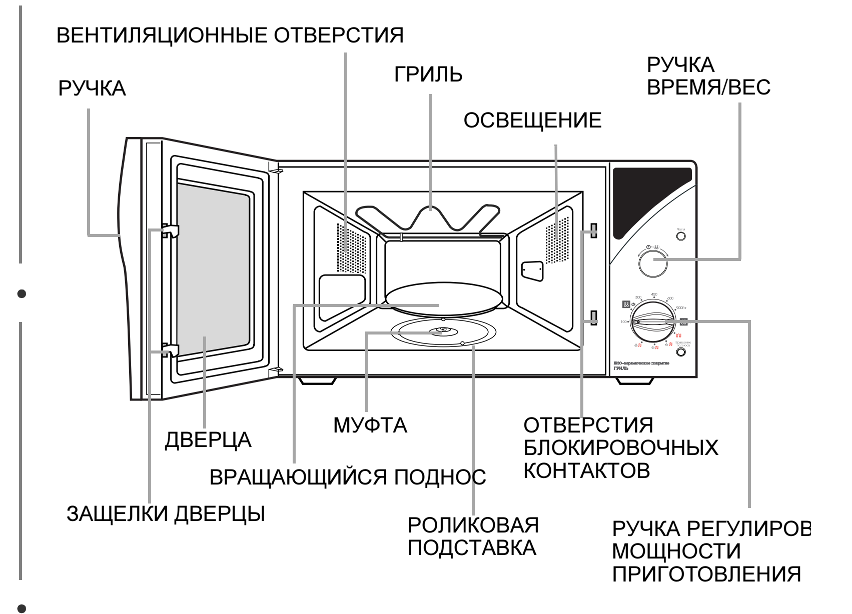


1. Установите ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ Гриля (ꟺ).



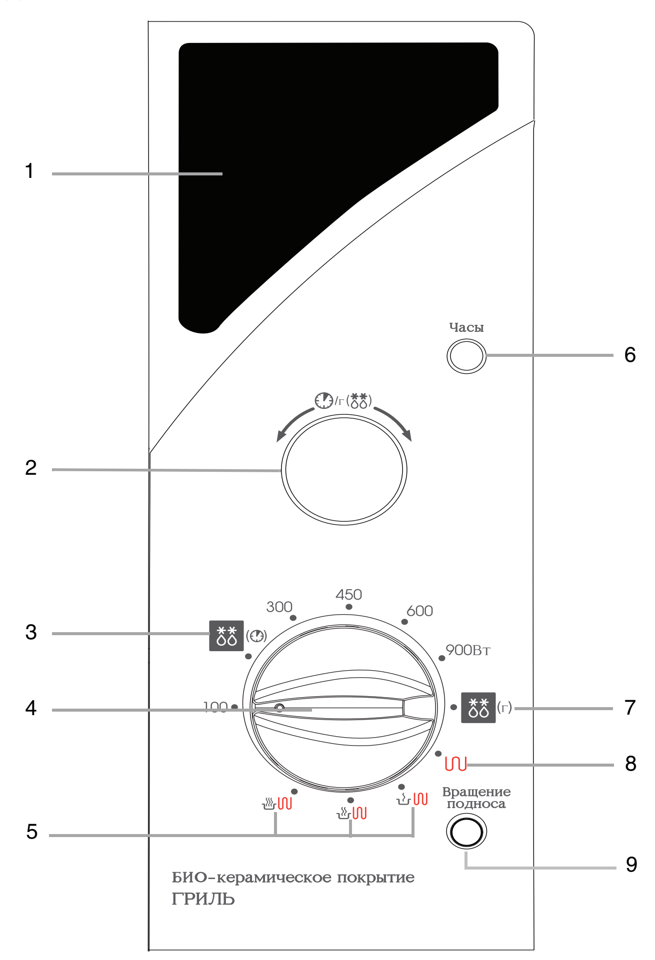
2. Выберите время приготовления пищи поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (⏱/г(⁂)) **.**
   Результат: Примерно через две секунды начинается приготовление пищи.

Печь



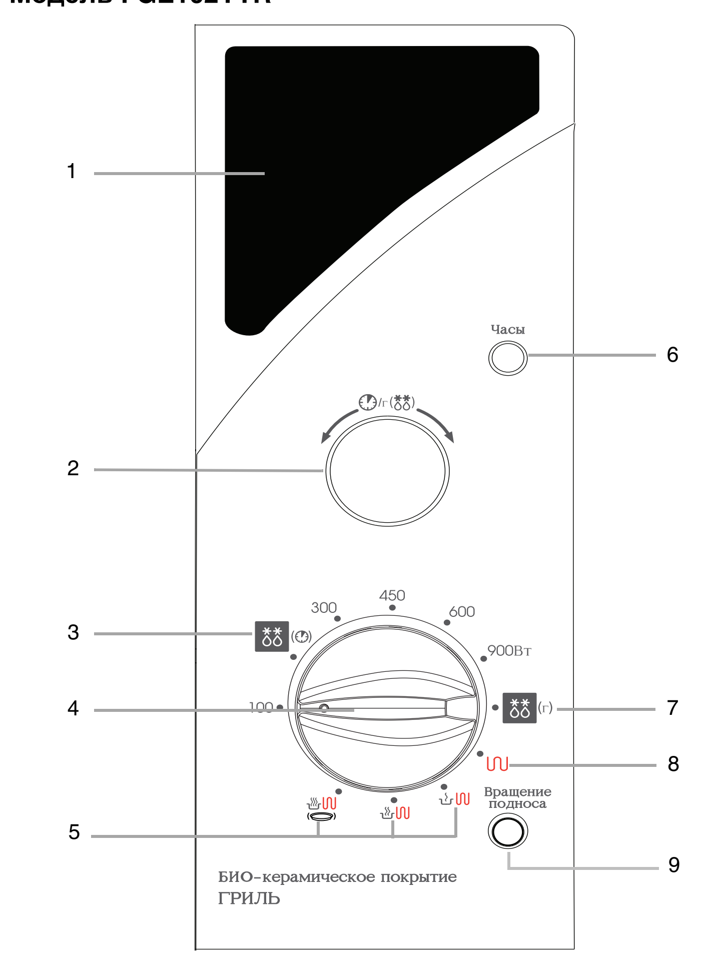
Панель управления

Модель : GE102YR



1. ДИСПЛЕЙ
2. РУЧКА "ВРЕМЯ/ВЕС"
3. РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ
4. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
5. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (Микроволны + Гриль)
6. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ
8. РЕЖИМ "ГРИЛЬ"
9. КНОПКА ОСТАНОВКИ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

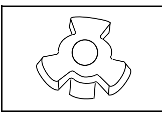
Модель : GE102YTR



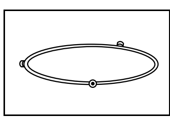
1. ДИСПЛЕЙ
2. РУЧКА "ВРЕМЯ/ВЕС"
3. РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ
4. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
5. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (Микроволны + Гриль)
6. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ
8. РЕЖИМ "ГРИЛЬ"
9. КНОПКА ОСТАНОВКИ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

Принадлежности

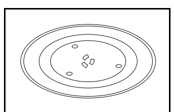
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



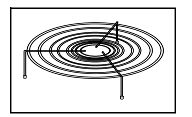
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос.



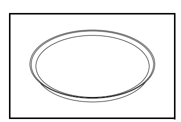
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение : Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлическая подставка может использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Можно поставить одно блюдо на вращающийся поднос, а другое – на подставку. Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.



5. **Блюдо для образования хрустящей корочки (только модель GE102YTR)**, см. стр. 10.
   Назначение : Это блюдо используется, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах приготовления с помощью микроволн и комбинированного приготовления с помощью гриля, а также, чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

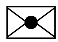
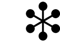
- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:

			
Важно	**Примечание**	**Предостережение**	**Повернуть**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца (погнута)
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п.
  Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
  Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды.
- Для приготовления или разогрева малого количества пищи требуется меньше времени.
  Чрезмерный перегрев может привести к возгоранию продуктов.
- Не используйте печь для сушки и прогрева сыпучих продуктов питания (например, соли, сахара, крупы и пр.), а также продуктов с очень низким содержанием воды.
- Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации
  ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
  Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
  При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком кроме того могут взорваться при перегреве.
  НИКОГДА не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева.
  Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить микроволновую печь и удалять из внутренней камеры печи остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
  Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
  Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
  Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.

Причина: Этот нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. После того, как печь постоит 30 минут, вы вновь сможете нормально ею пользоваться.
  Рекомендуется постоянно держать в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
- Эта микроволновая печь не должна устанавливаться в кухонный шкаф.

ВАЖНО

- НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей), обладающими ограниченными физическими или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта

Меры предосторожности (продолжение)

- или знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность и если они не обучены безопасному пользованию печью.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- Запрещается использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стекла и камеры микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле и повреждению покрытия камеры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

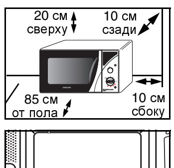
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
не позволяйте детям находиться рядом с работающей микроволновой печью без присмотра взрослых, поскольку существует вероятность ожога из-за высоких температур. Не позволяйте детям играть с микроволновой печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставлять детей без присмотра рядом с прибором.

- В целях безопасности не чистите прибор струей пара или чистящим средством под высоким давлением.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной для того, чтобы безопасно выдержать вес печи.



1. При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у ее агента по обслуживанию.
Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

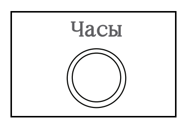
☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Необходимо учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

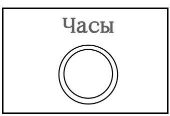
- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

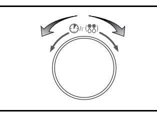


1.	**Чтобы время (Часы)... показывалось...**	**Нажмите кнопку**
	В 24-часовой системе	Один раз
	В 12-часовой системе	Два раза

2. Установите значение часов поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ( ).



3. Нажмите кнопку **Часы**.



4. Установите значение минут поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ( ).



5. Нажмите кнопку **Часы**.

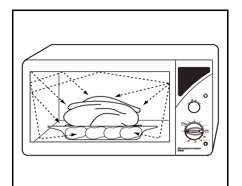
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания и автоматического размораживания продуктов***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет рассеивания тепла внутри пищи
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

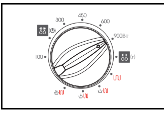
- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

RU

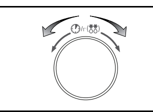
Проверка правильности функционирования печи

Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Сначала поставьте на вращающийся поднос стакан с водой и закройте дверцу



1. Установите уровень мощности на максимум поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Установите поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (⏱/г(⚖)) время работы печи, равное 4-5 минутам.

   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☒ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
- Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

◆ При повороте ручки **ВРЕМЯ/ВЕС**(⏱/г(⚖)) печь не начинает работать
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

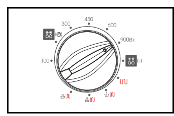
◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время..

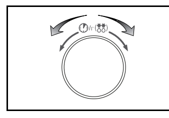
☒ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. (МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ: 900 Вт)**



2. Установите время приготовления поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ().
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Во время приготовления вы можете изменить уровень мощности поворотом **РУЧКИ РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

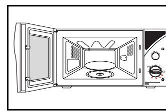
Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	900 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ()	180 Вт	
АВТО РАЗМОРАЖИВАНИЕ ()	180 Вт	
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт
КОМБИ I	300 Вт ()	1300 Вт
КОМБИ II	450 Вт ()	1300 Вт
КОМБИ III	600 Вт ()	1300 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

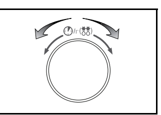
✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

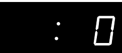
Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



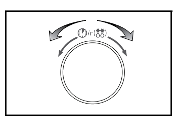
1. Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу



2. Чтобы остановить приготовление полностью:Поверните ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** () влево.
   Дисплей покажет ": 0"..



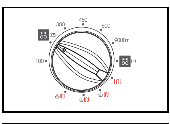
Корректировка времени приготовления



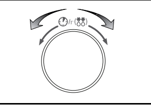
Измените оставшееся время приготовления поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ().
Чтобы во время приготовления увеличить или уменьшить время приготовления пищи поверните ручку вправо или влево

Размораживание продуктов в ручном режиме

Режим размораживания позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу.
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **Ручного размораживания** ().



2. Поверните ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** () для задания требующегося времени размораживания.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:
   1) Начинается размораживание продуктов и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

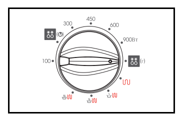
✉ Выбирайте функцию “Ручное размораживание” с уровнем мощности 180 Вт, если хотите размораживать продукты в ручном режиме. Более подробные сведения о размораживании и времени размораживания смотрите на стр. 18.

RU

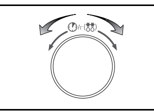
Использование функции автоматического размораживания продуктов

RU

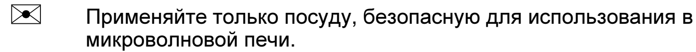
Режим автоматической размораживания продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу. Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **РЕГУЛИРОВКИ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **Автоматического размораживания** ((г)).



2. Поверните ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** () для задания требующегося времени размораживания.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается размораживание продуктов и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.


Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима автоматического размораживания

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженные продукты на вращающийся поднос.

Переверните продукты после подачи звукового сигнала.

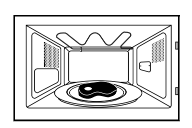
После окончания автоматического размораживания дайте продуктам постоять в течение указанного в таблице времени выдержки.

Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Мясо Птица Рыба	200-1500 г 200-1500 г 200-1500 г	20-60 мин. 20-60 мин. 20-60 мин.	Прикройте края продуктов алюминиевой фольгой. Переверните куски, когда печь подаст звуковые сигналы.

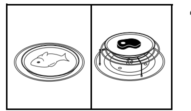
Использование блюда для образования хрустящей корочки (GE102YTR)

В качестве дополнительной принадлежности с вашей микроволновой печью Samsung поставляется блюдо для образования хрустящей корочки. Это блюдо позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной, благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу)

Блюдо для образования корочки можно также использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яичница, сардельки и т. п.



1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки прямо на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля на максимальной мощности [600 Вт + Гриль ()] в соответствии с указанными в таблице временем прогрева и инструкциями.
   - Вынимая блюдо для образования хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить, например, яичницу с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
   - Блюдо для образования корочки покрыто слоем тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.
   - Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.



3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
   - Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.
   - Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.
4. Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую подставку (или вращающийся поднос).
5. Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления и мощность. См. таблицу на следующей странице.

Как мыть блюдо для образования корочки
Блюдо для образования хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.

Имейте в виду
Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине

Параметры приготовления блюд с хрустящей корочкой (GE102YTR)

RU

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе.
Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля (600 Вт + Гриль ( )) , соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время прогрева	Время приго-товления	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г) 8 ломтика (160 г)	600 Вт + Гриль	3 мин.	3-3½ мин. 4½-5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Томаты-гриль	200 г (2штуки) 400 г (4штуки)	450 Вт + Гриль	3 мин.	3 мин. 4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Гамбургеры (замороженные)	2 штуки (125 г) 4 штуки (250 г)	600 Вт + Гриль	3 мин.	6-6½мин. 8-8½мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Багет (замороженный)	100-150 г (1 шт.) 200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	5 мин.	5-6мин. 6-7мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите 1 багет в центр блюда для образования корочки, положите 2 багета на блюдо бок о бок. Поставьте блюдо на подставку.
Пицца (замороженная)	300-350 г 400-450 г	600 Вт + Гриль	5 мин.	7-8мин. 9-10мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Мини-пицца (из холодильника)	100-150 г 200-250 г	600 Вт + Гриль	5 мин.	3-3½мин. 4-4½мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите вынутые из холодильника куски пиццы в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Чипсы для микроволнов ой печи (замороженные)	200 г 300 г 400 г	450 Вт + Гриль	4 мин.	9мин. 12мин. 15мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Распределите чипсы ровным слоем на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните чипсы по окончании половины времени приготовления.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4 мин.	4½-5мин. 7-7½мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите картофелины в кружок. Поставьте блюдо на подставку.
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 штук) 300 г (10 штук)	600 Вт + Гриль	4 мин.	6-6½мин. 8½-9мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 3½ минуты (5 штук) или 5 минут (10 штук).
Кусочки цыпленка в тесте (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	4 мин.	4½-5мин. 6½-7мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Положите кусочки цыпленка на блюдо. Поставьте блюдо на подставку. Переверните кусочки цыпленка через 3 минуты (125 г) или 5 минут (250 г).

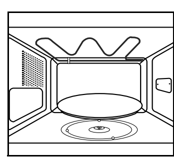
RU

Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение.

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в <u>холодном</u> состоянии и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.



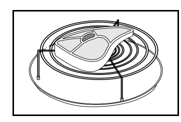
Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.

При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45 ° и затем почистите его.



Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

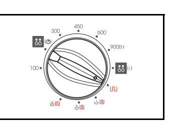


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

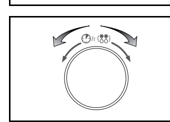
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 14.

Приготовление в режиме гриля

Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого режима в комплект печи входит подставка для гриля



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку **Управления мощностью приготовления** на символ гриля ( ), а затем задав время прогрева поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ( ).
2. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



3. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ( ).

<u>Результат:</u> Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается.
Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

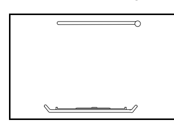
☛ Всегда пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

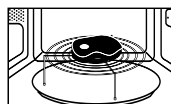
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

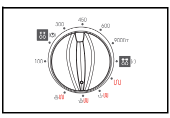
☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



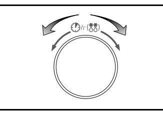
1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр. 12.



2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Поворотом ручки **Управления мощностью приготовления** выберите требующийся уровень мощности (, ,).



4. Задайте время приготовления поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** ( ).

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Функция ручной остановки вращающегося подноса

Кнопка Включения/выключения вращения подноса останавливает вращение подноса, позволяя вам использовать большие блюда, заполняющие всю внутреннюю камеру печи.

☛ Результаты приготовления в этом случае могут оказаться менее удовлетворительными, так как приготовление будет менее равномерным. Мы рекомендуем вам развернуть блюдо вручную по окончании половины времени приготовления.

☛ **Предупреждение**! Никогда не включайте печь без пищи, если вращение подноса остановлено кнопкой.
Причина:Это может привести к пожару или повреждению печи.



1. Нажмите кнопку **Включения/выключения вращения подноса**.

Результат: Если кнопка находится в утопленном положении, поднос будет вращаться. Если кнопка. Если кнопка отжата, поднос не будет вращаться.

✉ Не нажимайте кнопку **Включения/выключения вращения подноса** bв процессе приготовления пищи.

RU

Руководство по выбору посуды

RU

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микро-волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева..
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется
✓✗ :Использовать с осторожностью
✗ :Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу..

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз после его окончания. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300г	600 Вт	7½-8½.	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250г 375г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл хол. воды Добавьте 750 мл хол. воды
Коричневый рис (пропаренный)	250г 375г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл хол. воды Добавьте 750 мл хол. воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл хол. воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл хол. воды
Макаронные изделия	250г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл хол. воды

RU

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.
Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет : Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	3½-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссель-ская капуста	250г	5-5½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	3½-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	4-4½ 6½-7½	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3-3½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажа-ны	250г	2½-3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	3-3½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1-1½ 2-2½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	4-4½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	3½-4	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофе-ль	250г 500г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и разре-жьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	4½-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от+18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем при необходимости добавить время.

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.
Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".
.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Суп (из холодильника)	2x250г 2x350г	900 Вт	3½-4½ 5-6	2-3	Налейте в две глубокие керамические тарелки и накройте крышкой. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с кэрри и рисом (из холодильника)	2x350г	600 Вт	7-8½	3	Выложите 2 порции каждого из двух компонентов на две керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку.
Готовое блюдо (из холодильника)	2x350г	600 Вт	7½-9	3	Выложите две порции каждого из 2-3 компонентов на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другую – на подставку.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода)	150 мл (1чашка) 300 мл (2чашки) 450 мл (3чашки) 600 мл (4чашки)	900Вт	1-1½ 1½ -2 2½-3 3-3½	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемещайте перед подачей на стол.
Суп (из холодильника)	250г 350г 450г 550г	900Вт	2-2 ½ 2½ -3 3-3½ 3½ -4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350г	600Вт	4½ -5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержккой и подачей на стол
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600Вт	3½ -4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на таре-лке (из холодильника)	350г 450г 550г	600Вт	4 ½ -5 ½ 5-6 5 ½ -6 ½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой, пригодной для микроволновой печи.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600 Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600 Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300 Вт	30-40 сек. 1мин.-1мин. 10сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдер-жки (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	 200г 400г 250г	 6 -7 10-12 7 -8	 15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500г (2 куска) 1200г	 14-15 32-34	 15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе / Целая рыба	 200г 400г	 6-7 11-13	 10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250г	 6-7	 5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	 2 штуки 4 штуки 250г 500г	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

<u>ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:</u>

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления.
Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

<u>ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:</u>

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.
Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2½-3½	1½-2½	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	450 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 6½-7½	--	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	500 г	450 Вт + Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	450 г (2 куска.) 650 г (2-3 куска.) 850 г (4 куска.)	300 Вт + Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Подготовьте куски курицы, смазав куски курицы маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	450 Вт + Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Подготовьте курицу, смазав ее маслом и посыпав специями. Положите курицу прямо на вращающийся поднос, сначала грудкой вниз, затем грудкой вверх. После приготовления дайте постоять 5 минут.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	400 г (4 куска.)	Только гриль	10-12	8-9	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Свиные стейки	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	Микроволны + гриль	(300 Вт + Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450 г 650 г	300 Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на решетку.
Печеные яблоки	2 яблока (ок. 400 г) 4 яблока (ок. 800 г)	300 Вт + Гриль	6-7 10-12	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 штуки 4 штуки	Микроволны + Гриль	300 Вт + Гриль 1½-2 2½-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок, нижней стороной вверх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон / Чесночный хлеб	200-250 г (1 шт.)	Микроволны + Гриль	450 Вт + Гриль 3½-4	Только гриль 2-3	Положите замороженный батон на подставку по диагонали на бумагу для выпечки. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-15	-	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-16	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты..
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450 Вт + Гриль	16-18	-	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)
Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте.
Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

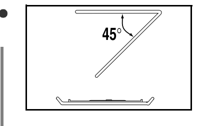
☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- ***Сломаны петли, Износился уплотнитель***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина : Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

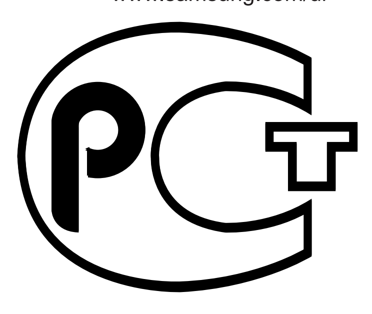
Модель	GE102YR / GE102YTR
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1400 Вт 1300 Вт 2700 Вт
Выходная мощность	100 Вт/900 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 297 x 416 мм 336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 литра
Масса Нетто	 Приблизительно 16 кг



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46. B19492**

-. Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230